

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
КОММЕРЦИИ**

**ПРОГРАММА УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
ИННОВАЦИОННОЙ ПЛОЩАДКИ**

**Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий**

(для обучающихся по программе подготовки квалифицированных специалистов по специальности «Технология продукции общественного питания», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» рабочих, служащих «Повар, кондитер»)

г. СТАВРОПОЛЬ , 2018

ПРОГРАММА УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
ПО ИННОВАЦИОННОЙ ПЛОЩАДКИ

**Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий**

Составлена в соответствии с программой, утвержденной ГБПОУ
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» 2019 год

Цель инновационной деятельности: разработка, внедрение и создание совместно с Институтом живых систем Северо-Кавказского федерального университета инновационных технологий производства пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующих потребностям организма человека.

Авторы-составители:

И.И. Симоненко, директор ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»;

А.Д. Лодыгин, заведующий кафедрой прикладной биотехнологии ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», научный руководитель Инновационной площадки ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», доктор технических наук;

В.И. Гапонов, заведующий Центром здорового питания ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»;

Н.И. Лапчинская, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»;

В.С. Храновская, преподаватель, методист Инновационной площадки ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»;

Содержание:

Паспорт программы учебно-лабораторной практики	стр.....
Результаты освоения программы учебно-лабораторной практики	стр.....
Тематический план и содержание учебно-лабораторной практики	стр.....
Условия реализации программы учебно-лабораторной практики	стр.....
Контроль и оценка результатов освоения учебно-лабораторной практики	стр.....
Приложения	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ИННОВАЦИОННОЙ ПЛОЩАДКИ

Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии «Повар, кондитер» входящим в состав укрупнённой группы профессий «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1.2. Практика имеет целью: комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальностям СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Задачи учебной практики Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ, ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. В этом случае студент может получить квалификацию по рабочей профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим

	<p>требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий.</p>
--	---

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебно-лабораторных занятий

В рамках освоения ПМ 08. **Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- 720 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

ПО ИННОВАЦИОННОЙ ПЛОЩАДКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Ставить задачу по совершенствованию ассортимента
ПК1. 2	Организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий
ПК 1.3	Обеспечивать безопасную эксплуатацию современного технологического оборудования
ПК 1.4	Применять рациональные способы приготовления теста
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

	методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 2	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 3	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Тематический план и содержание программы учебно-лабораторных занятий

№ п/п	Краткое содержание работы	Место проведения	Отводимое время		Применяемое оборудование, сырье	Форма организа ции	Пример ный срок выполн ения	Задание для самостоят. работы	О т м е т к а о в ы п о л н е н и и
			Все го	Произв одит.тр уд					
			720		Н.А.Анфимова, Л,Л,Татарская «Кулинария»: /учебное пособие /– Москва «Академия», 2014.-272 с.				
Тема 1.1 Лабораторная работа №1 Инновационные технологии в хлебопечении, (Хлеб «Переменка», булочка «Переменка»)									

1	Подготовка сырья к производству	лаборатория пекарей	6	1	разделочные доски ,ножи , кастрюли , сита, производственные столы , моечные ванны	инд. работа.	6		
Тема 1.2 Инновационные технологии в хлебопечении,									
2	Приготовление фаршей и начинок	Инновационная Лаборатория пекарей	6	1	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл.,сковорода, миски, ножи	звеньевая	02	Стр29-32	
3	Приготовление варенья, повидла, мармелада, цедры, цукатов	лаборатория пекарей	6	1	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл.,сковорода, миски, ножи	звеньевая	02	Стр. . 37-45	
4	Приготовление сиропов, жженки, помады, фруктовых начинок	лаборатория пекарей	6	2	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл.,сковорода, миски, ножи, столовые приборы	звеньевая	02	Стр45-52	
5	Приготовление кремов сливочных, «Шарлот», «Гляссе» и их производных	лаборатория пекарей	6	4	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл., миксеры, миски, ножи, столовые приборы	звеньевая	02	Стр.. 52-56	

6	Приготовление кремов белковых и их производных	лаборатория пекарей	6	4	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл., миксеры, миски, ножи, столовые приборы	звеньевая	02	Стр. 57-58	
7	Приготовление крема заварного и его производных	лаборатория пекарей	6	4	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл., миксеры, миски, ножи, столовые приборы	звеньевая		Стр58-59	
8	Приготовление крема из сливокна сливках, «Пражский», «Птичье молоко», на крахмале,	лаборатория пекарей	6	4	кастрюли, производственные столы , моечные ванны, холодильник, плита эл., миксеры, миски, ножи, столовые приборы	звеньевая		Стр59-61	
Тема 1.3 Приготовление теста и изделий из него									
9	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	лаборатория пекарей	6	5	Стол производственный, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	03	Стр. 69-114	

10	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	03	Стр. 69-114	
11	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	03	Стр. 69-114	
12	Приготовление пирогов	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	03	Стр. 92-94	
13	Приготовление пиццы, дрожжевого печенья	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	03	Стр. 92-94	

14	Приготовление пирожков печеных, кулебяк, расстегаев	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	03	Стр. 94-96	
15	Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	01	Стр98-102	
16	Приготовление изделий жареных в масле	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	01	Стр102-105	
17	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	01	Стр105-109	

18	Приготовление блинов, оладий	Лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	01	Стр110-115	
Тема 1.4 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него									
19	Приготовление блинчиков, вареников, лапши домашней	Лаборатория пекарей	6	5	Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	звеньевая	02	Стр. 116	
20	Приготовление изделий из пресного теста	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 116-125	
21	Приготовление вафельного теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 126-130	

22	Приготовление пряничного сырцового теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр131-138	
23	Приготовление пряничного заварного теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр131-138	
24	Приготовление песочного теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр139-146	
25	Приготовление бисквита основного и изделий из него.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр147-155	
26	Приготовление бисквита холодным способом и изделий из него.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр147-155	

27	Приготовление заварного теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 156-159	
28	Приготовление слоенного теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр160-170	
29	Приготовление воздушного и воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	стр169-175	
1.5 Приготовление кондитерских изделий									
30	Приготовление мастики, марципана, посыпок, карамели.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр178-190	
1.6 Приготовление пирожных									

31	Приготовление бисквитных нарезных пирожных.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр193-193	
32	Приготовление бисквитных штучных пирожных.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр193-193	
33	Приготовление песочных пирожных	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 199-204	
34	Приготовление слоеных пирожных	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 206-206	
35	Приготовление заварных пирожных. Приготовление миндальных и крошковых пирожных.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр.207-212	

8.7 Приготовление тортов								
36	Приготовление бисквитных тортов	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 216-224
37	Приготовление песочных тортов	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр 225-229
38	Приготовление слоеных тортов	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр. 230-231
39	Приготовление миндальных и воздушно-ореховых тортов	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр231-233
8.8 Приготовление изделий пониженной калорийности.								

40	Приготовление изделий с отварными протертыми овощами. Приготовление бисквитов, кексов, коврижек, батончиков.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр. 236-248	
41	Приготовление рулетов, пирогов, тортов и пирожных пониженной калорийности.	Лаборатория пекарей	6		Столы производственные, плита эл., кастрюли, миски, ножи, духовой шкаф, доски разделочные, сковорода, противни, столовые приборы	Звеньевая	02	Стр. 236-248	
8.9 Приготовление национальных кондитерских изделий									
42	Приготовление национальных кондитерских изделий	Лаборатория пекарей	6				03	Стр250	

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ ПО ТЕМЕ:
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

№ п\п	Наименование расходов	Ед.изм.	Кол-во
<i>Булочные изделия обогащенные</i>			
1	Мука пшеничная, высший сорт	кг	300
2	Сахар-песок	кг	55
3	Соль поваренная пищевая	кг	6
4	Маргарин сливочный	кг	24
5	Яйцо	шт	500
6	Повидло	кг	10
7	Дрожжи прессованные	кг	15
8	Функциональные добавки (моби- люкс-универсал, ламинарий, лактолоза, семена подсолнечника, льна, хлопья овсянные, ячменные)	кг	4
9	Масло растительное	кг	10
10	Творог	кг	10
11	Цукаты (курага, изюм)	кг	10
12	Солод ржаной	кг	20
13	Закваска сухая	кг	20
14	Мука тыквенная	кг	10
<i>Хлеб обогащенный</i>			
1	Мука пшеничная, первый сорт	кг	50
2	Мука овсянная	кг	10
3	Мука рисовая	кг	10

4.	4	Мука гречневая	кг	10
	5	Мука ржаная	кг	40
	6	Мука ячменная	кг	10
	7	Мука тыквенная	кг	5
	8	Соль поваренная пищевая	кг	3
	9	Масло растительное	л.	5
	10	Солод ржаной	кг	20
	11	Закваска сухая	кг	20
	12	Мука тритикале	кг	70
	13	Дрожжи прессованные	кг	20
	14	Мука кукурузная	кг	40
	15	Функциональные добавки (мобилуокс-универсал, ламинарий, лактулоза, семена подсолнечника, льна, хлопья овсяные, ячменные)	кг	4

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов** - «Технологии кулинарного производства», «Технология выпечки хлеба», «Технологии кондитерского производства»; **мастерских** - учебные кулинарный и кондитерский цеха; **лаборатория** – по кондитерских изделий.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы);
- комплект бланков технологической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер, сканер, модем, фотоаппарат;

- мультимедийный проектор, демонстрационный экран;
- ноутбук;
- программное обеспечение профессионального назначения;
- презентации по всем темам предмета.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

1. Кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- цеховое деление (выпечной, доготовочный);
- профессиональное оборудование: пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесильная, холодильник, производственные столы, весы;
- наборы профессионального инвентаря и приспособлений;
- набор посуды, сырье.

3. Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- профессиональное оборудование: электропечь, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, блендер, холодильник, электромясорубка;
- наборы профессионального инвентаря и приспособлений;
- набор посуды, сырье.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая рекомендуется проводить рассредоточено, производственную практику – концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М., Академия 2001
2. Мазепа Е.В. «Практикум для кондитера» Ростов на Дону.; Феникс, 2015
3. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу кулинарии – М. Высшая школа, 2016
4. Бучирин Л.И. «Технология приготовления пищи» Владивосток, Приморский полиграфический комбинат, 2016.
4. Дубцов Г.Г. Седанова М.Ю., Кузнецова Л.С. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Учебное пособие для среднего профессионального образования М.; Мастерство, 2016

5. Ковалёв В.М. «Русская кухня: традиции и обычаи» М.; 2019
6. Голунова Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Санкт-Петербург, «Профикс», 2016
7. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании и торговле» М.; Академия, 2018
8. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» М.; Академия, 2016
9. Простакова Т.М. «Кулинария» Ростов-на-Дону, 2018
10. Простакова Т.М. «Технология приготовления пищи» Ростов-на-Дону, «Феникс», 2019.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И. Русская кухня. – М.: «Экономика», 1982*.
 2. Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни – М.: «Экономика», 1999.
 3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 112с.
 4. Климентова М.А. «Вкусные блюда из картофеля» Калуга, Нетоционт-плюс, 2006.
 5. Головки Л.В. «Методическое пособие по предмету «Кулинария», 2011.
- *учебник не переиздавался.

Интернет ресурсы

<http://www.cosmo.ru>
<http://www.good-cook.ru>
<http://www.chef.com.ua>
<http://cook-food.ru>
<http://kul.myl.ru/pub> «Кулинарные рецепты»
www.eda-server.ru «Видеорецепты»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной (36 часа в неделю) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля (18 часов в неделю). Продолжительность учебной (производственного обучения) практики – не более 6 часов в день.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является изучение теоретического материала междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» и прохождения учебной практики (производственного обучения) для получения первичных профессиональных навыков по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (производственное обучение) практику, которая рекомендуется проводить рассредоточено. Производственную практику в рамках профессионального модуля рекомендуется проводить концентрированно.

При работе над выпускной письменной экзаменационной работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» и профессии «Повар, кондитер». Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели междисциплинарных курсов должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.